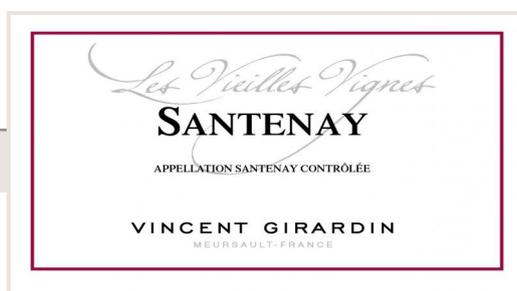


VINCENT GIRARDIN

Santenay "Vieilles Vignes" Rouge



AGE DE VIGNE

60 ans

GEOLOGIE

Les raisins proviennent des vignobles du village de Santenay en Côte de Beaune. C'est un vin historique et un étendard de la Maison.

Sol : Argilo calcaire la plupart du temps. Pente douce. Malgré le fait que les vignes sont dans le sud de la Côte de Beaune, nous pouvons les comparer facilement avec les terroirs de Gevrey Chambertin en Côte de Nuits parce que nous avons la même typologie du sol (roche Jurrassique de la période quaternaire).

La taille s'effectue en Guyot avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage).

VINIFICATION

vendanges manuelles, tri sur ceps puis tris sur table de tris (suivant certaines années, utilisation d'une trieuse optique) à la cuverie.

ELEVAGE

Les raisins après un léger foulage et éraflage sont mis en cuve inox. Une légère part de vendange entière peut être incorporée en fonction de l'état de la matière première. Après une macération à froid de quelques jours, la phase active de la fermentation se déroule avec maîtrise des températures. Durant cette phase on pratique remontage et/ou pigeage. Après pressurage pneumatique, les vins sont mis en tonneaux (environ 30 % de bois neuf) où se déroule l'élevage. Celui-ci a duré 15 mois, période durant laquelle s'est effectuée la fermentation malolactique. Un mois avant la mise en bouteille le vin des différents fûts sont assemblés en cuve. Aucun collage et une légère filtration lenticulaire précède la mise en bouteille. Quelques modifications sur la technique d'ensemble peuvent être apportées en fonction du millésime. La mise en bouteille se fait selon le calendrier lunaire.

DEGUSTATION

Un nez de petits fruits (framboise, groseille, myrtille), les épices (poivre, cannelle), des nuances de violette, de menthe, de réglisse, ou encore des notes balsamiques (résine de pin). Une bouche, suave, tendre et ronde, avec une jolie suite en bouche d'arômes fruités. Charpenté, il est sérieux et accompli.

METS

rôti de veau, canard au poivre vert, coq au vin, gibier, fromages (morbier, pont-l'évêque, chaource).

Servir à 14°C.